

## Vorspeisen und Suppen

### „Höllische“ Alpentapas\*

Entenleberpraline / Beef Tartar mit Wachtelei / Brioche  
Gazpacho / Spinat-Ricotta-Tortellini 19,50

### Wiener Schnecken vom Gugumuck

gratiniert mit Kürbiskräuterbutter, knuspriges Ciabatta 13,50

### kräftige Rindsuppe vom Bio-Tafelspitz mit Wurzelgemüse

Grießnockerl\* oder Frittaten\* 6,00

Leberknödel\* oder Fleischstrudel\* 6,80

Kaspreßknödel\* | Röstzwiebeln 7,20

## aus unserer Jausenkuch'l

### Schinken-Käse Toast\*

doppelte Fülle, kleiner Blattsalat | Cocktailsauce 10,90

mit Spiegelei vom Salzburger Landei (AMA) 12,50

### hausgemachtes Sulzerl vom Wildschwein\*

Rote Zwiebel | Hausbrot 12,90

### Essigwurst von der Speckknacker\* vom Ablinger

Zwiebeln | Salzburger Landei (AMA) | Gebäck 10,90

### Frankfurter vom Metzger Ablinger

Gebäck | Senf | Steirer Kren 6,40

### Gemischte Blattsalate wahlweise mit Joghurt- oder Balsamico Dressing

mit buntem Rohkostgemüse der Saison 6,50

### verschiedene Gebäcksorten 1,90

### Handsemmel | 2 Stück Hausbrot

1,50

Für unsere „Kleinsten“ gibt's unsere Kinderkarte!

## Werte Gäste!

Wir weisen Sie darauf hin, dass wir für einen Mehraufwand  
(z.B. Umbestellung oder Beilagen Änderungen) einen **Aufpreis von € 1,50** berechnen!

\*\*\*\*\*

Wir bitten Sie höflich um Verständnis, dass Ihnen Verpackungsmaterial für „Speisen zum Mitnehmen“,  
verrechnet werden (ausgenommen Alufolie)!

## frischer Fisch

### gebratenes Zanderfilet mit Wildkräuterkruste

Pilz - Trüffelrisotto | Speckchip | Baby Pak Choi

24,90

## Wirtshausklassiker



### Blunz'nradl vom Spanferkel - Metzgerei Burgstaller

Rösterdäpfel'n | Bauernsauerkraut

als Vorspeise 13,90

als Hauptspeise 17,90

### frische geröstete Bio-Kalbsleber

Sellerie-Erdäpfelpüree | Schalotten Sauce | Röstzwiebel

22,90

### Cordon Bleu im Butterschmalz

mit saftiger Fülle | heurigen Erdäpfeln | Wildpreiselbeeren

AMA Schwein 19,50

Pute vom Wech, Kt 20,70

### XXL-Höllens-Cordon Bleu im Butterschmalz

500g feinste AMA-Pute, doppelt- saftig gefüllt, Chili | Pommes frites

28,90

### Backhenderl – ausgelöst - Haxerl und Brust

Erdäpfel-Biokressesalat | gebackene Petersilie | Wildpreiselbeeren

18,90 - klein 16,50

### Wiener Schnitzel im Butterschmalz gebacken

Erbsenreis | Wildpreiselbeeren

AMA-Schwein 18,50 klein 15,40

Pute vom Wech, Kt 19,50 klein 16,40

AMA-Kalbsrücken 26,90

### Grammel, Selchfleisch- u. Speckknödel

frischer Kren | Bauernsauerkraut

Vorspeise 14,90 Hauptspeise 18,50

## unser vegetarisches Angebot

### Vegane Soja-Reis bowl

frisches Gemüse | Sprossen | Dip | Soja | Avocado | Mango

18,90

### flaumige Spinatknödel

Parmesan | Tomaten- Thymianbutter

3 / 2 Stück 17,90 / 14,90

### hausgemachte Spinat-Ricotta-Tortellini

Zitronen-Kapernbutter | Kirschtomate | Parmesan

18,90

### hausgemachte Frischkäse-Zitronenravioli

braune Butter | Parmesan | Kresse

18,50

**Salatbuffet** – frische, köstliche Salate und Dressings, am Buffet im Wintergarten täglich  
von 11.00 bis 20:00 Uhr - Preis/Person 8,80

## Vorspeisen

### Burrata mit Bunten Tomaten

Tomatencreme | Bärlauchpesto | Knoblauchciabatta 15,90

### Vitello Tonnato

Ruccola | Thunfischcreme | Kapernbeeren | Knoblauchciabatta 17,40

## Feine Steak's

alle Steaks werden mit Kräuterbutter und einen kleinen Blattsalat serviert

### Filetsteak vom Bio-Jungrind

vom Tauernlamm\*

Lady Steak 160 g – 26,00

Normal 220 g – 35,00

### rosa gebratenes Rehrückenfilet

Jagdrevier Leopoldskron-Moos

220 g – 32,00

### Bio-Lammkrone

vom Tauernlamm\*

250 g – 23,00

### Saibling im Ganzen (Grüll Grödig)

frisch aus dem Basin

320 g – 24,00

### Flanksteak vom Bio-Jungrind

vom Tauernlamm\*

250 g – 29,00

### Bio-Vollmilchkalbsrückenfilet

vom Tauernlamm\*

220 g – 29,00

### Maishuhn Supreme

von Wech's AMA - Maishuhn

250 g – 18,50

### Veganes Green Mountainsteak

200 g – 21,50

\*Fleischprodukte aus der Nationalparkregion „Hohe Tauern“



gerne servieren wir dazu:

### Beilagen € 3,50

gegrillter Maiskolben  
Speck Bohnen  
Knackiges Grillgemüse  
Knoblauchciabatta  
Gebackene Zwiebelringe

Trüffeldippers  
Süßerdäpfelpommes  
Ofenkartoffeln mit Dip  
Pimientos de Padron  
(kleine Bratpaprika, fleur de sel)

### Saucen: € 3,50

Cognac-Pfefferrahmsauce  
Sauer Cream Dip  
Sesam-Sojadip

Cocktailsauce  
BBQ Honigdip

Für Allergene fragen Sie bitte beim Service!

Speisekarte ab Juni 2024 - Inklusivpreise in Euro

## Süßes aus unserer Konditorei

### Salzburger Nockerl

Preiselbeeren (ca. 25 min. Vorfreude - Bestellschluss 20:30 Uhr) 18,90

### traditioneller Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster (ca. 25 min. Vorfreude – Bestellschluss 20:45 Uhr) 13,50

### Palatschinke

Bio-Vanilleeis | Schokoladensauce | Schlagobers | Mandeln 8,90

### Palatschinken

Marillen- oder Preiselbeermarmelade per Stück 4,20

### hausgemachtes Toblerone Mousse

Amarena Kirschen | Bio-Uhudlereis | frische Früchte 10,50

## Käse und Süßwein

### Käseteller - österreichische Affineur Käsesorten

Roter Feigensenf | Hausbrot 3 Stück 12,90

4 Stück 16,50

### Bio-Spätlese 1/16 l

2017, Wg. Feiler-Artinger, Rust, Burgenland 8,90

## Torten, - Kuchen und Bio-Eis

Bitte fragen Sie nach unseren Kuchen- und Eiskarte  
ausschließlich Bio-Eis vom Eiswerk!

Bio- Steckerleis für unsere Jüngsten